



Merkblatt zur Lebensmittelhygiene bei Verkaufsautomaten

1. Auswahl geeigneter Automaten

Lebensmittelautomaten müssen die lebensmittelhygienischen Anforderungen erfüllen. Dies bedeutet insbesondere:

- Alle mit Lebensmitteln in Kontakt kommenden Bauteile müssen aus geeigneten Materialien bestehen (leicht zu reinigen, korrosionsbeständig, keine Migration von Materialbestandteilen in Lebensmittel).
- Bei Automaten mit kühlpflichtigen Lebensmitteln muss eine ausreichende Kühlkapazität sichergestellt sein.
- Automatische Temperaturüberwachungssysteme mit Warnfunktion sind empfehlenswert, um Temperaturabweichungen frühzeitig zu erkennen und den Betreiber zu informieren.
- Bereits bei der Auswahl der Automaten sollte auf diese Anforderungen geachtet werden.

2. Standortanforderungen

- Vermeidung direkter Sonneneinstrahlung, um Temperaturüberschreitungen und Beeinträchtigungen der Lebensmittel zu vermeiden.
- Schutz vor Kontamination durch Feuchtigkeit, Staub, Schmutz sowie Vogelkot.
- Sicherstellung eines Schutzes vor Schädlingen (z. B. Ratten, Mäuse, Schaben, Fliegen, Wespen, Motten).

3. Hygienevorschriften

Gemäß Anhang II Kapitel III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 müssen Lebensmittelautomaten so gestaltet, gereinigt und gewartet werden, dass eine Kontamination vermieden wird. Dies umfasst:

- Regelmäßige Reinigung und ggf. Desinfektion aller Flächen mit Lebensmittelkontakt, insbesondere bei leicht verderblichen Lebensmitteln.
- Berücksichtigung von Liftsystemen und Ausgabeklappen bei Reinigungsmaßnahmen.
- Bereitstellung der erforderlichen Reinigungs- und Hygienematerialien durch das Personal am Aufstellort.

4. Eigenkontrollen

Ein betriebliches Eigenkontrollsystem ist erforderlich, um die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten. Wichtige Kontrollpunkte sind:

- Regelmäßige Temperaturkontrollen
- Wareneingangskontrollen
- Überprüfung der Funktion eingebauter Luftfilter
- Reinigung und Desinfektion
- Schädlingskontrolle, insbesondere bei Automaten mit unverpackten Lebensmitteln
- Kontrolle der Verbrauchs- und Mindesthaltbarkeitsdaten

5. Temperaturkontrolle

- Die Lagerungstemperatur muss den Herstellerangaben des empfindlichsten Lebensmittels entsprechen.
- Orientierung an der DIN 10508 oder branchenspezifischen Leitfäden, falls keine Herstellerangaben vorliegen.
- Auch in Abwesenheit des Betreibers muss eine durchgängige Kühlung sichergestellt sein (Art. 4 Abs. 3 c Verordnung (EG) Nr. 852/2004).
- Automatische Temperaturkontrollsysteme mit Onlinezugriff und Sperrfunktion für die Lebensmittelabgabe im Falle eines Kühlversagens sind empfehlenswert.

6. Kennzeichnungspflichten

Die Abgabe von Lebensmitteln aus Automaten fällt unter den Fernabsatz. Laut **Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV)** müssen die verpflichtenden Lebensmittelinformationen erst mit Abschluss des Kaufvertrags vorliegen. Dennoch wird empfohlen, bereits vor dem Kauf wesentliche Angaben zu **Allergenen und Zusatzstoffen** bereitzustellen, z. B. auf einem Schild oder einer Liste am Automaten.

Für **vorverpackte Lebensmittel** müssen alle Pflichtangaben gemäß **Art. 9 und 10 LMIV** direkt auf dem Produkt vorhanden sein.

Bei **unverpackten Lebensmitteln oder solchen mit einer Umhüllung zur Entnahme** (z. B. Pommes Frites oder Salate) gelten die **Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung (LMIDV)** sowie die **Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung (LMZDV)**. Hier sind insbesondere Angaben zu Allergenen und Zusatzstoffen erforderlich, die gut sichtbar am Automaten angebracht sein sollten (z. B. auf einem Schild oder Bestelldisplay).

Dieses Merkblatt stellt ausschließlich eine Informationshilfe dar und erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Es entbindet nicht von der Verpflichtung, sich selbst über den aktuellen Stand gesetzlicher Vorschriften zu informieren und diese anzuwenden.

Rechtsvorschriften jeweils in der derzeit gültigen Fassung

- Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV)
- Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung (LMIDV)
- Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung (LMZDV)
- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und Rates über Lebensmittelhygiene
- Temperaturen für Lebensmittel DIN-Norm

**Bereich Umwelt-, Natur- und Verbraucherschutz (UNV),
Abt. Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung**

Carl-Gauß-Str. 9

23562 Lübeck

Telefon: (0451)115

E-Mail: lebensmittelueberwachung@luebeck.de

Internet: www.luebeck.de/unv

Stand: März 2025